

PRODUCT SPECIFICATIONS

Product

Cranberry cocktail: (#90Z0107)

Ingredients

Water, cranberry juice, glucose-fructose, natural cranberry flavour, ascorbic acid (Vitamine C)

Product Description

The cranberry juice is obtained by extraction from sound, mature cranberries. Then the sugar is added and the juice is pasteurized.

Physical Specifications

Specification	Tolerance	Method
Flavour and odor	Typical flavour without off flavour or odor	Sensorial evaluation
Color	Typical cranberry red	Visual evaluation
Appearance	Clear red liquid	Visual evaluation
Foreign material	None	Direct count

Chemical Specifications

Specification	Tolerance	Method
Brix	14.5 to 15.5	Réfractometer at 20°C
Citric acid	0.5 to 0.8 g/100 g	Titration
pH	2.6 to 3.2	pH-meter

Microbiological Specifications

Specification	Tolerance	Method
Total plate count	< 100 CFU/g	Acidified PDA, 5 days, 22-25°C
Yeast and mold	< 100 CFU/g	Acidified PDA, 5 days, 22-25°C
Coliforms	< 10 CFU/g	Petrifilm 3M, 24 hours, 35°C

Nutrition information

Nutrition Facts			
Per 250 ml (1 cup)			
Amount per serving	% Daily Value		
Calories 140			
Fat 0.g	0%		
Saturated 0 g			
+ Trans 0 g	0%		
Cholesterol 0 mg	0%		
Sodium 35 mg	1%		
Potassium 37 mg	1%		
Carbohydrate 35 g	12%		
Fibre 0 g	0%		
Sugars 32 g			
Protein 0 g			
Vitamin A 0%	Vitamin C	100%	
Calcium 0%	Iron	0%	

*Rounded data

Certification

No GMO and no food intolerant ingredient

Packaging

Plastic bottle (1.89L)

Storage Recommendations

Keep at room temperature. Refrigerate after opening.

Expected Shelf Life

Two years minimum (not opened), 3 months once opened and refrigerated

Revision date: April 29th, 2009

Produit

Cocktail de canneberges (#90Z0107)

Ingrédients

Eau, jus de canneberge, glucose-fructose, arôme naturel de canneberge, acide ascorbique (Vitamine C).

Description du produit

Le jus de canneberges est obtenu par extraction à partir de canneberges mures et saines. Le sucre est ensuite ajouté et le jus est pasteurisé.

Spécifications physiques

Spécification	Tolérance	Méthode
Saveur et Odeur	Saveur typique sans mauvaise saveur et odeur	Évaluation sensorielle
Couleur	Rouge typique de la canneberge	Évaluation visuelle
Apparence	Liquide rouge clair	Évaluation visuelle
Matière étrangère	Aucune	Compte direct

Spécifications chimiques

Spécification	Tolérance	Méthode
Brix	14.5 à 15.5	Réfractomètre à 20°C
Acide citrique	0.5 à 0.8 g/100 g	Titration
pH	2.6 à 3.2	pH-mètre

Spécifications microbiologiques

Spécification	Tolérance	Méthode
Compte total	< 100 UFC/g	PDA acidifié, 5 jours, 22-25°C
Levures et moisissures	< 100 UFC/g	PDA acidifié, 5 jours, 22-25°C
Coliformes	< 10 UFC/g	Petrifilm 3M, 24 heures, 35°C

Information nutritionnelle

Valeur nutritive

Par 250 ml (1 tasse)

Teneur par portion	% valeur quotidienne	
Calories 140		
Lipides 0 g		0%
Saturés 0 g		
+ Trans 0 g		0%
Cholestérol 0 mg		0%
Sodium 35 mg		1%
Potassium 37 mg		1%
Glucides 35 g		12%
Fibre 0 g		0%
Sucres 32 g		
Protéines 0 g		
Vitamine A 0%	Vitamine C	100%
Calcium 0%	Fer	0%

*Données arrondies

Certification

Sans OGM et sans ingrédient allergène

Emballage

Bouteille de plastique (1.89L)

Conditions d'entreposage

Conservé à température ambiante. Réfrigérer après ouverture.

Durée de vie

Minimum de deux ans (non ouvert), 3 mois une fois ouvert et réfrigéré

Date de révision: 29 avril 2009